

Domaine Stéphane Ogier Côte-Rôtie "Mon Village" rouge 2022 MAGNUM



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Stéphane OGIER

Millésime: 2022

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Mon Village

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: syrah



Description brève du produit :

94/100 RVF. Un Côte-Rôtie qui recherche la typicité tout en permettant une dégustation relativement jeune. Comme avec tout bon Côte-Rôtie qui se respecte, les amateurs de syrah adoucie par le temps pourront attendre 10 ans sans souci !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE S. OGIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Côte-Rôtie "Mon Village" 2022 Magnum de Stéphane Ogier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **94/100. Mon Village,**

assemblage de différentes parcelles, offre une belle droiture, de la sève, des notes d'épices et de l'allonge, tout ce qu'on attend d'une côte-rôtie.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **94/100**. Le domaine nous a donné à déguster des cuvées de haut vol.

Consultez cet article pour découvrir la philosophie de Stéphane Ogier, qui l'a conduit à créer cette cuvée.

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, mars. 2025) : **92/100**. *Aged for one year in barrel, the 2022 Cote Rotie Mon Village constitutes about half of Stéphane Ogier's production. It features aromas of fresh dark berries, violets and spices with seamlessly integrated oak. It has a medium to full-bodied palate, displaying a taut, dense structure complemented by fresh, velvety tannins and leading to a refined, ethereal finish with hints of dark berries. Currently slightly introverted and firm on the finish, this wine will benefit from 2-4 years of aging in the cellar before it is enjoyed. DRINK DATE 2028-2034.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

La richesse du vignoble de Côte Rôtie naît de son incroyable mosaïque de terroirs. Au fil du temps, ma passion et mon travail sur l'expression individuelle des 17 lieux-dits du domaine, m'ont donné l'opportunité de révéler une vraie diversité entre toutes mes parcelles. Naturellement j'ai pu définir une classification de climats séparant les "Villages", les "Grands", et les "Exceptionnels".

Les "Villages" ont la structure de sols identique aux "Grands", leur situation géographique leur donne une expression plus douce, tout en accentuant le caractère charmeur et élégant. Ce Côte Rôtie, approchable dans sa jeunesse, en est la plus pure expression.

Appellation : Côte-Rôtie.

Cuvée : Village

Couleur : Rouge.

Taux Alcool : 13%.

Surface du vignoble : 2Ha.

Rendement : 35 Hl/Ha.

Production : 8 000 bouteilles.

Cépage : 100% Syrah.

Age du vignoble : 5 à 30 ans suivant les parcelles.

Densité de plantation : 10.000 pieds/ha.

Terroir : Granit & Schiste.

Localisation : Assemblage de plusieurs lieux-dits situés en côte brune et blonde.

Vendanges : Manuelles. Tri à la parcelle et table de tri à l'entrée de la cuverie.

Vinification : 20% vendange entière, macération à froid en cuves inox thermo-régulées. Levures indigènes.

Élevage : 18 mois en barriques dont 20 % de bois neuf.

Capacité de vieillissement : 10 à 15 ans.